

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2020



Au pays des grands blancs généreusement fruités et intensément minéraux, le climat des Cras est probablement, avec Caillerets, le plus méconnu des crus de Meursault. A l'opposé des autres premiers crus, au Sud du finage, le climat Les Cras se situe au Nord, tout proche des Santenots et des premiers crus de Volnay qui marquent le début de la prééminence du pinot noir. A la différence des crus « méridionaux », le climat « Les Cras » produit traditionnellement dans les deux couleurs. Les Buisson ont planté leur chardonnay, dès 1955, sur une petite parcelle de 22 ares sur la partie basse du Cru, sur des terres blanches argilo-calcaires parcourues par une veine d'oolithes issues de très anciennes sédimentations marines.

Sur ce terroir plutôt solaire et précoce, le choix de la date de vendage est le juge de paix : les Buisson-Essa n'hésitent d'ailleurs pas, sur ce cru ultra-confidentiel, à pratiquer un tri extrêmement sévère des raisins, écartant toutes baies en décalage de maturité. En 2020, les maturités régulières et l'état sanitaire impeccable des baies a cependant largement simplifié les opérations de tri.

Comme toujours, l'élevage se révèle d'une grande maîtrise : la prise de bois, extrêmement subtile, a permis de souligner l'étoffe naturelle du vin et sa belle intensité aromatique sans jamais dénaturer l'expression juste du fruit et du sol. Si son nom fait référence à la craie, c'est bien la minéralité calcaire qui marque le premier nez avec ses accents fumés évoquant la pierre frottée, doublée d'une sensation de pureté, la pureté d'une eau qui aurait longtemps cheminé dans la roche. Une dimension plus sensuelle se déploie par la suite, autour d'essences de fleurs, du miel d'acacia, du thé au jasmin et d'une farandole de fruits parmi lesquels on reconnaît la poire Williams, la pêche blanche, la confiture d'abricot et la mirabelle, complétés d'une touche d'amande grillée.

Les équilibres en bouche sont remarquables : la matière est ample, texturée et expressive, portée par des saveurs succulentes de fruits jaunes bien mûrs et épicés. La nature solaire du millésime s'équilibre avec une trame acidulée particulièrement excitante sur les papilles. La roche imprime à la fin de bouche droite, longue et serrée, une dimension empyreumatique et saline. La persistance et la précision de la finale sont impressionnantes.

Pour toutes celles et tous ceux qui ne connaissent pas le Meursault Premier Cru Les Cras, voici probablement « La » bouteille de référence. Un grand vin, sensuel, puissant et racé, qui fera merveille dans quelques années sur une bisque de homard, un turbot au beurre blanc ou une volaille de Bresse pochée et sa sauce "Poulette".

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Craie, une touche légèrement grillée évoquant les céréales torrifiées et le pain toasté, nombreuses nuances florales d'égantisme, d'acacia et d'aubépine. Thé au jasmin. Beaucoup de fruits : poire Williams, pêche blanche, abricot, mirabelle

Bouche : La matière est texturée, portée par des saveurs succulentes de fruits jaunes épicés, la roche imprime à la fin de bouche droite, longue et serrée, une dimension empyreumatique et saline. La persistance et la précision de la finale sont impressionnantes.

Accords mets-vins : Jeune, des noix de Saint-Jacques snackées, émulsion au cerfeuil. Plus tard, une volaille de Bresse pochée et sa sauce Poulette. Mais aussi un sandre ou un turbot au beurre blanc. Chèvre affiné.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques